**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**naleśniki z owocami**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

**1.3 Określenie produktu**

**Naleśniki z owocami**

Produkty uformowane z usmazonych płatów naleśnikowych np. w rulon, chusteczkę, trójkąt, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 30%), gotowe do spożycia po podgrzaniu.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z owoców, składane w chusteczkę, trójkąt lub zwinięte w rulon; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: zabrudzenia i przypalenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia | PN-A-82107 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | Barwa  - ciasta  - nadzienia | Niejednolita, kremowa do żółtej, dopuszcza się brunatne plamki powstałe podczas smażenia oraz miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia  Charakterystyczna dla użytych owoców | PN-A-82107 |
| 3 | Konsystencja i struktura  - ciasta  - nadzienia | Miękka, elastyczna, zwarta  Miękka, właściwa dla użytych składników nadzienia |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia z owoców; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż | 40 | PN-A 82107 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj mikroorganizmu** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie z rodzaju *Salmonella* w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) *Staphylococcus aureus* w 1g | *n* = 5; *c* = 1  *m* = 102; M = 5x102 | PN-EN ISO 6888-1 |
| *n* – liczba próbek badanych z partii,  *c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  *m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające,  *M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające. | | | |

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

* 1000g,
* 2000g,
* 2500g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.